کلاسیک ویجی ٹیبل پلاؤ

مکھن پچاس گرام

چکن بریسٹ ایک عدد

کالی مرچ ایک چائے کا چمچ

نمک ایک چائے کا چمچ

زیرہ ایک چائے کا چمچ

ہری مرچ چھ عدد

پانی حسبِ ضرورت

تیل چار کھانے کے چمچ

آلو دو عدد

گاجر دو عدد

مٹر ایک کپ

چاول آدھا کلو ٠{اُبلے ہوئے)

کشمش ایک سو گرام

ترکیب

پہلے مکھن گرم کرکے اس میں چکن بریسٹ گولڈن براؤن کریں۔

اب اس میں کالی مرچ، آدھا چائے کا چمچ نمک، زیرہ، ہری مرچ اور دو گلاس پانی ڈال کر ہلکی آنچ پر پکنے دیں۔

جب چکن پیس گل جائیں اور پانی ایک کپ رہ جائے تو چولہا بند کردیں۔

اس کے بعد دوسرے پتیلی میں تیل گرم کرکے اس میں آلو، گاجر اور مٹر فرائی کریں اور آدھا کپ پانی شامل کرلیں۔

جب سبزیاں گل جائیں تو اُن میں اُبلے چاول اور آدھا چائے کا چمچ نمک ڈال کر مکس کریں۔

پھر اس میں تیار کیے ہوئے چکن پیس، کشمش اور یخنی شامل کرکے بیس منٹ دم پر رکھ دیں۔

کلاسیک ویجی ٹیبل پلاؤ تیار ہے۔

0307-8162003